

GRILL

Le détergent pour friteuses, grille et fours

- **dégraissant puissant**
- **pout les surfaces très contaminées**
- **aucan besoin d’action mécanique avec brosse**

***Kenolux** est une gamme complète de produits nettoyants et désinfectants réalisée par* HP Safety, *garantissant hygiène et propreté lors de la transformation des aliments dans les quisines professionelles.*





Description du produit

Kenolux GRILL est un puissant détergent alcalin pour nettoyer les friteuses, les grills et les fours.

Propriétés

- **Kenolux GRILL** est un mélange spécial de surfactants, d'hydroxyde de sodium et d'agents séquestrants.
- **Kenolux GRILL** contient des inhibiteurs de corrosion.
- **Kenolux GRILL** est un très fort dégraissant.

Mode d'emploi

Nettoyage de friteuse:
1. De friteuse met water vullen, 2 cm boven het olieniveau + 10-50% Kenolux GRILL (1-5L per 10L)
2. Chauffer à une température maximum de 80 °C pendant +/- 10 minutes.
3. Attendre que la solution refroidisse et que la graisse se solubilise.
4. Laisser agir pendant 15 minutes.
5. Rincer sans frotter.

Nettoyage de grills, fours, ...:
1. Vaporisez **Kenolux GRILL** pure (<60°C) sur les surfaces.
2. Laisser agir pendant quelques minutes.
3. Enlèver les graisses avec une brosse en nylon.
4. Rincer avec l'eau propre.
5. Sécher a vec un tissu sec.

Caractéristiques techniques

Aspect: . . . . Liquide clair, marron foncé
pH (100%): . . . . ca. 12,0
Densité (20°C): . . . . ca. 1,090

Sensibilité du produit / précautions

Merci de consulter la FDS.